

調 達 品 目 表

調達要求番号		作成部課	
調達要求年月日		作成年月日	
仕様書番号	C&LPS-Q00012-8		

品名	カタログ製品名 ^{a)}	備考
野菜切裁用調理機1号	(株)アイホー FS-130N (株)榎村鉄工所 MK-202K (株)中西製作所 MSI-04 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)	

注^{a)} この調達品目表に記載したカタログ製品名は、製品を選定する際の参考として例示したものであり、当該製品を指定するものではない。

1 同等とする性能等

- a) 調理機は、駆動部・切裁部・搬送部からなり、切裁する材料を搬送部に置くことによって自動的に切裁部に運ばれ、なぎ刃又は替え刃で、それぞれ所要の長さ・厚さ及び形に切裁可能な構造である。
- b) 野菜切裁口に指を引き込まれないように危害予防のため保護板等を装備するなどして安全面を考慮した構造である。
- c) 本体脚部分の材質はステンレス又は同相当以上のものを使用した構造である。
- d) 調理機は、1枚刃及び2枚刃を備えたものとする。

2 性能諸元及び寸法

- a) 電源 3相200V
- b) 消費電力(kW) 1以下
- c) 切裁能力(kg/h)¹⁾

葉菜	350以上
根菜	2000以上
- d) 切裁の厚さ(mm)²⁾

1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20及び40
- e) 切裁の形 輪切り, 短冊切, 千切り, さき切り, おろし
- f) 本体寸法(mm)

幅	500 ~ 750
奥行	950 ~ 1250
高さ	1130 ~ 1400

注¹⁾ キャベツは、1mmの幅、ばれいしょは、10mmの厚さを基準とする。

注²⁾ 切裁の厚さ(幅)は、上記切裁の厚さ(幅)を標準とし、その中から10種類以上を選択する。

3 その他

- a) カタログの条件は、当該物品であること(一般構造等)が確認できる現物写真を掲載し

調 達 品 目 表 (続 き)

たものとする。

- b) 添付書類は、取扱説明書（製造業者制定のもの）を納入部隊へ1 E A毎に2部添付すること。
- c) 附属品（同一プレートで複数サイズがあるものについては、製造業者標準とする。）
 - 1) 輪切プレート × 1 個
 - 2) 短冊切プレート× 1 個
 - 3) 角千切プレート× 1 個
 - 4) おろしプレート× 1 個
 - 5) 丸千切プレート× 1 個
 - 6) 笹切ガイド× 1 個
 - 7) 収納箱× 1 個
 - 8) 標準工具× 1 式
- d) 提出書類 **C&LPS-Y00007**の4.1 類別原資料及び取扱説明書は不要とする。
- e) 設置調整は不要とする。